

Der Zucker wartet nicht auf Anfänger

Zucker bringt Energie. Die braucht Florian Belgard auch. Er hat mit der Bonbonmanufaktur „Ciuciu“ ein Unternehmen gegründet, das nicht nur ihn auf Trab hält, sondern auch seine Lizenznehmer in mehreren Ländern. Im Mittelpunkt: eine Küche und ein Lager in Sandkrug.

VON KATIA BACKHAUS

Sandkrug – Florian Belgards Küche ist nicht das, was sich seine Kunden vielleicht vorstellen, wenn sie die bunten Lollies oder die Gläser mit den kleinen Bonbons sehen, die er unter dem Label „Ciuciu“ verkauft. Der nüchterne, weiß geflieste Raum mit Arbeitsplatten aus Edelstahl sieht eher aus wie eine Restaurantküche und weniger wie Willy Wonkas Schokoladenfabrik. „Ciuciu“, sagt der 46-Jährige, der praktische Crocs zur Arbeit trägt, ist ein polnisches Kinderwort für Bonbon. Und: „Ich habe den süßesten Beruf der Welt.“ Also gibt es doch ein bisschen Zurückigkeit in dieser Sandkruger Küche, versteckt in einem Hinterhof.

Ein Topf voll Zucker

Steril muss Belgards Arbeitsplatz nicht sein. „Zucker ist ein nicht verderbliches Lebensmittel“, sagt er. Auf zwei Platten steht ein großer Topf, die Temperatur lässt sich genau regulieren. Für hundert Lutscher braucht er drei Kilo Zucker, aufgekocht in Wasser bei 150 Grad. Spannend wird es durch die Aromen und Farben, die der Bonbonmacher in weißlichen, großen Kunststoffbehältern im Kühlschrank sowie in einem Regal aufbewahrt. Wer Zitronenapfelsäure einmal pur gerochen hat, hat eine Vorstellung davon, was Belgard mithilfe von deren Inhalt schaffen kann: „Das Aroma ist das Allerwichtigste. Wir wollen nicht nur süß, wir wollen fruchtig“, sagt der 46-Jährige. Er verwendet ausschließlich natürliche Farben wie Chlorophyll oder Rote Bete.

Mit einer Pipette spritzt Belgard sie auf das große flüssige Zuckerquadrat, das er zuvor auf die Granitplatte gegossen hat, begrenzt von Metallschienen. Oben ein Klecks rot, unten gelb, in der Mitte blau. Ein Rührstab aus Holz macht aus dem Farbtupfer einen breiten Streifen. Dann nimmt er die Schere, die durch die zähe Masse gleitet wie in Italien durch die hauchdünne Pizza, und teilt sie in drei Stücke. „Kneten, komm!“, ruft Belgard. Jaroslav legt den Block weg und stellt sich an die Silikonmatte. Er lebt in der Ukraine und lernt zusammen mit seiner Geschäftspartnerin Tatjana



Aus dieser bunten Rolle, die Florian Belgard aus Zuckerstreifen geformt hat, macht Tatjana schließlich Tutti-Frutti-Lutscher



FOTO: BACKHAUS

derzeit in Sandkrug, wie man echte „Ciuciu“-Bonbons herstellt. Sie wollen ihren Lizenzladungen in Kiew eröffnen. Dafür müssen sie kneten, ziehen, drehen, gut zuhören – und fix sein.

Die Zuckerziehmaschine

Denn der Zucker wartet nicht auf Anfänger. Er wird kühl und hart, und deshalb muss er von der Knetmatte schnell auf die Ziehmaschine. „Früher hatten wir noch einen Haken an der Wand“, erzählt Belgard. Einen Tennisarm habe er vom Zuckerziehen bekommen. Das Gerät mit den drei Stangen ist simpel: Die Masse muss möglichst gleichmäßig verteilt werden und dann rotieren. Dabei wird sie immer heller, das macht die Luft, die hineingezogen wird. Je pastelliger der blaue Zucker wird, desto eher passt die Vorstellung, dass daraus ein Tutti-Frutti-Lolli werden soll. Außerdem gewinnt die Masse Volumen wie beim Eischneeschlagen.

Neben der Ziehmaschine hängen an einem Schrank Bilder von „Ciucius“ Lollisorten. „Ich hab den Lutscher irgendwann mal gemacht, um Kindern zu zeigen, was man mit den Grundfarben machen kann“, erinnert sich Belgard an den Anfang des Produkts, dessen Herstellung er Tatjana und Jaroslav gerade beibringt. Denn mehr ist Tutti-Frutti eigentlich nicht: roter, gelber und blauer Zucker.

Fünf Farben und die „Dreiecksmethode“

Aus diesen drei Farben werden schließlich fünf: Rot, Rosa, Gelb, Blau, Hellblau. Klingt simpel. „Ich bin Autodidakt“, sagt Belgard. Gelemt hat er das Restaurantfachwesen und das Friseurhandwerk. Die Sache mit den Bonbons war eher Neugier. „Ich bin jemand, der viel fragt und viel wissen will. Ich habe zu-



Aromen geben dem Zucker Farbe und Geschmack.

geguckt und verstanden, was die machen“, erzählt er von seinen Besuchen in einer Bonbonmanufaktur vor mehr als 15 Jahren. Inzwischen betreibt Belgard sieben Franchise-Läden, bildet deren Inhaber und Produzenten aus und sagt von sich: „Ich bin weltweit der bekannteste Bonbonmacher.“ Auf Messen oder im Ausland steht er häufig am Stand des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft und zeigt, wie seine Süßigkeiten entstehen. Er erinnert sich noch, wie ungläubig seine Nachbarn und Bekannten waren, als er davon sprach. „Wir haben gedacht, wir haben einen Vollschräger vor uns sitzen“, hätten sie ihm später erzählt.

Zurück zum Handwerk. Belgard setzt aus den verschiedenen Farben einen breiten Streifen zusammen, den er nun wieder in drei Stücke teilt. „Das Blau mache ich immer etwas kleiner, dann wird der Lutscher im Ganzen heller. Ich will kinderfreundliche Lutscher haben“, erklärt er. In der Mitte sind die rosafarbene, die hellblaue und die gelbe Zuckerreste bereits ineinander verdreht. Um diese pastellfarbene Rolle legt er die drei breiten Streifen. Die „Dreiecksmethode“

nennt der 46-Jährige seine Technik. Es ist fast vollbracht.

Der Lolli: Wärme und eine Walze

Der Trick für die kommende gute Stunde der Lollipoproduktion sind eine Wärmeplatte und eine große Walze aus Edelstahl. Auch sie ist auf Temperatur, um die riesige, bunte Zuckerrolle nicht zu fest werden zu lassen. Am wichtigsten ist, dass diese jetzt ordentlich gedreht wird. „Dadurch werden die Lutscher noch psychedelischer“, sagt der Bonbonmacher.

Wenn er ein neues Produkt entwirft, beginnt Belgard mit einer Papierskizze. Dabei geht es nicht nur um Farben: In der Mitte mancher Bonbons sind Herzen oder Sterne zu sehen, in anderen stehen Namen oder Worte. Firmen bestellen bei ihm Süßigkeiten mit ihrem Logo, es gibt Weihnachts-, Gute-Besserungs-, Glücksmotive und noch viele, viele mehr. Jeden Tag kreiert er neue Bonbons, sagt Belgard. Mehr als die Hälfte der Süßigkeiten, die er verkauft, stellt er selbst her.

Seine Lizenznehmer müssen dann lernen, wie sie die original „Ciuciu“-Ware produzieren. Jaroslav und Tatja-



Durch Ziehen gewinnt die Masse an Volumen.

na erfahren, wie viel Gramm ein Lolli haben darf – genau 35 – und wie sie ihn am besten in eine Kiste packen – hochkant. Für all das hat der 46-Jährige klare Regeln. Sechs Wochen sind die beiden in Sandkrug, für weitere vier bis sechs wird er sie in ihrer bald eröffnenden Filiale schulen. Die beiden befolgen seine Hinweise genau, notieren sich Rezepte und Methoden. „Wir haben den Besten im Internet gefunden“, sagt Tatjana über Belgard.

Ein ganzes Lager voller Bonbons

Im Lager quer über den Hof brummt es. Zumindest könnte es so sein, wenn man Geschäftigkeit hören würde. Vier Frauen stehen zwischen deckenhohen Holzregalen, in denen Gläser über Gläser, Tütchen über Tütchen voll mit Bonbons stehen. Die erste befüllt Gefäße mit Süßigkeiten, die zweite wiegt nach und korrigiert die Menge, die dritte schließt den Deckel und klebt das Etikett darauf. Die vierte Angestellte sortiert die Ware, verschiebt Eimer mit Bonbons, stapelt Holzkisten in einer der letzten freien Ecken aufeinander. „Ich bereite mich auf drei Weih-

Folge 2: Ciuciu

In der Serie „Lebensmittelunternehmen“ stellen wir Firmen aus dem Landkreis Oldenburg vor, die mit ihren innovativen Ideen im Bereich der Lebensmittelproduktion erfolgreich sind. Die Beiträge werden in loser Folge veröffentlicht.

nachtsmärkte gleichzeitig vor“, erklärt Belgard das Gewusel. Außerdem will er ab Januar einen Hofladen in der Eifel mit seinen Produkten beliefern, dafür muss ein Display zusammengestellt und fotografiert werden. Den Vertrieb organisiert er selbst. Die Boxen und Verpackungen hat er in Zusammenarbeit mit einer Künstlerin entworfen. „Ich bin sowas von ausgelastet“, sagt der Bonbonmacher. Einen Vertriebler könnte er gut brauchen. Das glaubt man ihm sofort. Genauso wie die Tatsache, dass er seine Bonbons liebt.

Wo gibt es die Bonbons?

Auf seiner Internetseite www.ciuciu.de bietet Belgard seine Zuckerwaren an. Dort gibt es auch die Möglichkeit, personalisierte Süßigkeiten zu bestellen.

POLIZEIBERICHT

Drei Verletzte und hoher Sachschaden

Hatten – Zwei Schwerverletzte, ein Leichtverletzter, hoher Sachschaden und ein langer Rückstau sind die Bilanz eines Auffahrunfalls, der sich am Donnerstagmorgen auf der Autobahn 28, zwischen dem Autobahnkreuz Oldenburg-Ost und der Anschlussstelle Hatten, ereignet hat. Wie die Polizei berichtet, war dort gegen 8.15 Uhr ein 40-Jähriger aus Oldenburg mit seinem Opel auf dem Überholstreifen in Fahrtrichtung Bremen unterwegs. Wegen des starken und zähflüssigen Verkehrsaufkommens musste er seinen Wagen abbremsen.

Ein hinter ihm fahrender 55-Jähriger aus Emden erkannte das aufgrund der tief stehenden Sonne jedoch nicht. Er fuhr mit seinem Honda auf den Opel auf. „Durch die Kollision kam es zu einer seitlichen Berührung des Opels mit der Mittelschutzplanke, der Honda kollidierte mit der Außenschutzplanke. Beide Fahrzeuge kamen daraufhin zum Stehen“, heißt es im Einsatzbericht weiter. Beim Eintreffen der Beamten war die Fahrbahn bereits geräumt, die beschädigten Autos befanden sich auf dem Standstreifen.

Autobahn 28 halbseitig gesperrt

Der Oldenburger erlitt leichte Verletzungen, der Emdener sowie seine 65-jährige Beifahrerin schwere. Alle Personen wurden mit Rettungswagen in umliegende Kliniken gebracht. An beiden Fahrzeugen entstand wirtschaftlicher Totalschaden. Die Schadenshöhe schätzen die Beamten, nebst der beschädigten Außenschutzplanke, auf 22.500 Euro. Für die Unfallaufnahme und Bergung der Fahrzeuge wurde eine halbseitige Fahrbahnsperre in Richtung Bremen nötig. Diese führte zu Verkehrsbehinderungen sowie Staubbildung bis über das Autobahnkreuz Oldenburg-Ost hinaus. Um 9.50 Uhr konnte der Verkehr dann wieder wie gewohnt fließen.

Überschlag endet am Baum

Wardenburg – Nicht angepasste Geschwindigkeit bei aufkommender Straßenglätte nimmt die Polizei als Ursache eines Unfalls an, bei dem am Mittwoch eine 27-jährige Wardenburgerin schwer verunglückt ist. Laut Bericht war sie gegen 8.45 Uhr auf der Litterer Straße in Richtung Garrel unterwegs. In Höhe der Fladderstraße kam ihr Auto dann nach rechts von der Fahrbahn ab, überschlug sich, und prallte gegen einen Baum. Das Fahrzeug blieb auf dem Dach liegen. Die Frau konnte das Wrack ohne Hilfe verlassen. An ihrem Fahrzeug entstand Totalschaden.

Kontakt

Redaktion
Oldenburger Land (0 44 31)
Gero Frantza 9 89 11 41
Katia Backhaus 9 89 11 53
Telefax 9 89 11 49
redaktion.wildeshausen@kreiszeitung.de

Bahnhofstraße 13,
27793 Wildeshausen

Neue Erweiterung inklusive Altbau?

Der Landkreis möchte sein Kreishaus erweitern (wir berichteten). Doch gegebenenfalls müsste weniger gebaut werden als geplant: Die Verwaltung hatte vorgeschlagen, das benachbarte Gebäude Delmenhorster Straße 4 in Wildeshausen zu kaufen und zu nutzen. Der Kreisbauausschuss hat am Dienstag in nichtöffentlicher Sitzung darüber beraten, das Ergebnis ist noch geheim. Mitte Dezember entscheidet der Kreistag darüber. FOTO: PFA



Keine Brandstiftung

Defekt löst Feuer in Sandkrug aus

Sandkrug – Offenbar hat ein technischer Defekt den Großbrand ausgelöst, der am Dienstagabend in zwei Lagerhallen eines Reifen- und Autozentrums an der Hermann-Ehlers-Straße im Gewerbegebiet Sandkrug gewütet hat (wir berichteten). Wie die Polizei am Donnerstag bekannt gab, seien die zuständigen Brandermittler nach einer Begehung zu diesem Schluss gekommen. „Eine Brandstiftung wird somit ausgeschlossen“, heißt es in dem Text.

Alle Gegenstände, die sich zu dem Zeitpunkt des Unglücks in den Gebäuden befunden habe, seien vollständig zerstört worden, berichteten die Beamten weiter. Zudem erlitt die Gebäudesubstanz der Hallen einen erheblichen Schaden – diese seien nicht mehr nutzbar. Rund 160 Feuerwehrleute aus sechs Gemeinden sowie der Stadt Oldenburg und der Gefahrgutzug des Landkreises waren in der Brandnacht im Einsatz.